

# Tortitas (Pancakes) por Simone Ortega

Propuesta para cocinar en familia

## Ingredientes:

- 200 gr. de harina
- $\frac{1}{2}$  cucharadita (de las de moka) de sal
- 1 sobre de levadura Royal
- 2 cucharada sopera de azúcar
- 1 cucharada sopera de aceite (girasol o oliva)
- 2 huevos
- 1 vaso (de los de agua) de leche fría

## Elaboración:

- 1) Tamizamos la harina y mezclamos con la levadura y la sal. Reservamos.
- 2) Batimos los huevos un poco...
- 3) Añadimos el azúcar, el aceite y la leche, batimos...
- 4) Mezclamos a la harina, batimos deprisa y poco tiempo, no importa que queden grumos
- 5) Para que sea más facil poner la mezcla en una jarrita y vamos echando un poco de mezcla en una sartén antiadherente caliente...
- 6) Cuando la superficie tenga burbujas le damos la vuelta....
- 7) Dejamos unos segundos porque se hace enseguida y sacamos.

Estas tortitas se sirven con nata y salsa de caramelo, chocolate o mermelada. También se toman simplemente untadas con mantequilla y mermelada. Al gusto de cada uno. Que aproveche!!